

Rahmchampignons für 8 Personen (als Beilage)

Diese cremigen Rahmchampignons passen hervorragend zu Fleischgerichten wie Steak, Schnitzel, Rinderbraten oder auch zu vegetarischen Gerichten mit Knödeln, Spätzle oder Kartoffeln.

Zutaten

- 1,5 kg frische Champignons (braune Champignons haben besonders viel Aroma)
- 3 große Zwiebeln (ca. 300 g)
- 4 Knoblauchzehen
- 80 g Butter
- 2 EL Olivenöl oder Pflanzenöl
- 3 EL Mehl (ca. 30 g) oder alternativ 1–2 TL Speisestärke zum Binden
- 500 ml trockener Weißwein oder Gemüsebrühe (für alkoholfreie Variante)
- 600 ml Schlagsahne
- 300 ml Gemüsebrühe oder Kalbs-/Rinderfond
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 2 TL Paprikapulver edelsüß
- 2 TL Thymian (frisch oder getrocknet)
- 1 Bund Petersilie (ca. 50 g)
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- optional: 2 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Champignons vorbereiten

- Champignons putzen (nicht lange waschen, damit sie sich nicht mit Wasser vollsaugen).
- Je nach Größe halbieren oder vierteln.
- Zwiebeln würfeln und Knoblauch fein hacken.

2. Champignons kräftig anbraten

- In einem großen Topf oder Bräter Butter und Öl erhitzen.
- Champignons portionsweise bei hoher Hitze anbraten, bis sie schön gebräunt sind.
- Herausnehmen und beiseitestellen.

3. Zwiebeln anschwitzen

- Zwiebeln im Bratensatz etwa 5 Minuten glasig dünsten.

- Knoblauch kurz hinzufügen.
- Mit Mehl bestäuben und 1–2 Minuten anschwitzen.

4. **Rahmsauce zubereiten**

- Mit Weißwein oder Brühe ablöschen und gut verrühren.
- Fond bzw. Gemüsebrühe und Sahne einrühren.
- Senf, Paprikapulver und Thymian hinzufügen.
- Etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Sauce cremig wird.

5. **Fertigstellen**

- Champignons wieder in die Sauce geben und weitere 10–15 Minuten sanft köcheln lassen.
- Mit Salz, Pfeffer, Muskat und eventuell Zitronensaft abschmecken.
- Kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie unterheben.

Tipps für ein Buffet oder eine größere Runde

- **Am Vortag zubereitet:** Rahmchampignons schmecken aufgewärmt sogar noch aromatischer. Langsam erhitzen und bei Bedarf etwas Sahne oder Brühe ergänzen.
- **Besonders fein:** 200 g Steinpilze (getrocknet, eingeweicht und klein geschnitten) unter die Champignons mischen.
- **Für 8 Personen als zweite Beilage:** Die Menge von 1,5 kg Champignons ist ausreichend, da zusätzlich noch eine weitere Beilage (z. B. Ratatouille) gereicht wird.

Vorbereitungszeit: ca. 25 Minuten

Garzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit: ca. 55 Minuten

Diese Rahmchampignons bilden zusammen mit dem Ratatouille eine sehr schöne Kombination aus mediterraner und klassisch-deftiger Beilage.